



Syntia



Espresso Perfetto de Philips Saeco

Certifiée par Centro Studi Assaggiatori (dégustateurs italiens)

Cette machine s'est vu décerner le label de qualité sensorielle Espresso Perfetto par Philips Saeco. La raison est simple : le résultat de son processus d'infusion de l'espresso répond aux exigences sensorielles strictes établies par Philips Saeco et certifiées par le Centro Studi Assaggiatori (dégustateurs italiens), l'institut italien le plus avancé en matière d'analyse sensorielle. Philips Saeco est une entreprise de pointe dans le secteur des machines à espresso entièrement automatiques pour la maison. L'attention qu'elle porte aux effets des boissons sur les sens vous permet de vivre une expérience vraiment épanouissante et enrichissante en matière de goût et d'arôme.

Cette préoccupation est d'autant plus importante que la dégustation d'un espresso fait intervenir plusieurs sens : la vue, pour apprécier la qualité de la couche de crème; l'odorat, pour en sentir l'arôme; le toucher, pour percevoir son effet velouté sur le palais, et le goût, pour en percevoir la saveur.

Réglez votre machine sur la saveur parfaite

Le goût est une chose vraiment personnelle, et notre machine entièrement automatique vous permet de trouver la combinaison parfaite. Pour essayer l'Espresso Perfetto de Philips Saeco, suivez ces étapes faciles :

Espresso Perfetto de Philips Saeco

Mélange de café

Arabica torréfié à cœur

Système d'adaptation Saeco

Réglage par défaut

Sélection de l'intensité de l'arôme (café en grammes)

3 grains – Forte (10 g)

Bec verseur pour le café

Position basse

Réglage du moulin à café en céramique

2-Mouture fine

Préinfusion

Réglage par défaut

Température

Réglage par défaut

Longueur (quantité de café versé en ml)

35 ml

PHILIPS
Saeco

sense and simplicity